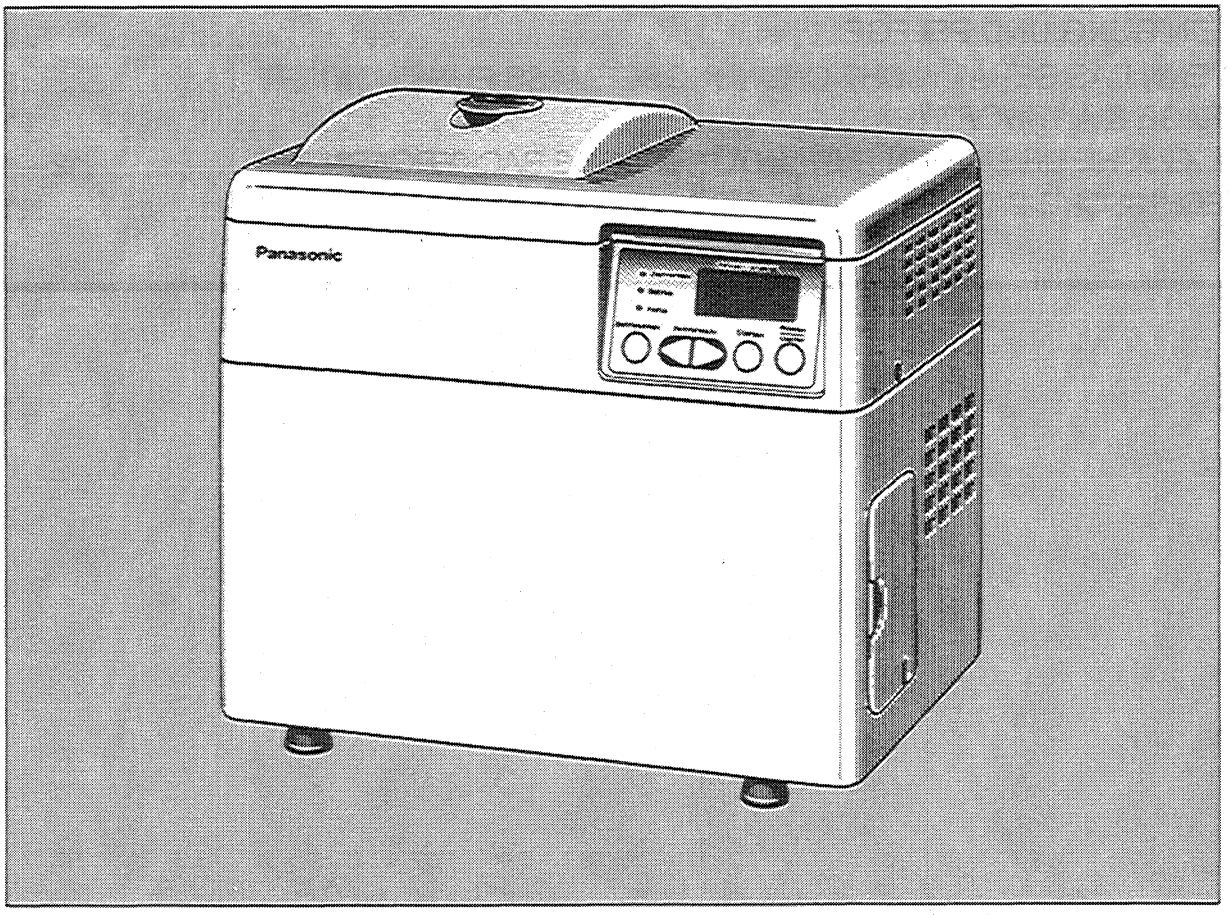
PANA-04939

Bedienungsanleitung

Brotbackautomat

SD-BT21P



Panasonic

Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb setzen, bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen.

INHALT

WICHTIGE HINWEISE 1
BEZEICHNUNG DER EINZELTEILE 2
• Beschreibung des Bedienungsfeldes 3
• Konstruktion des Brotbackautomaten 4
• Sicherheitseinrichtungen 4
BEDIENUNG 5
• Einstellung für "Automatischen Brotbetrieb" 6
• Einstellung für "Automatischen Brotbetrieb mit Zeitvorwahl" 7
• Einstellung für "Automatischen Teigbetrieb" 8
REINIGUNG UND PFLEGE 9
WENN DAS GERÄT NICHT ORDNUNGSGEMÄSS FUNKTIONIERT 10
FRAGE & ANTWORT (F&A) 11
MÖGLICHE URSACHEN FÜR UNZUFRIEDENE BACKERGEBNISSE . . . . . 12—13
TECHNISCHE DATEN 14

WICHTIGE HINWEISE

- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit einer Netzspannung von 220 V/50 Hz an.

- Während des Gerätebetriebes nie die Backform herausnehmen bzw. den Stecker aus der Steckdose ziehen. In diesen Fällen stoppt der Programmablauf und kann auch bei erneutem Start nicht fortgesetzt werden.

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene Arbeitsfläche und vermeiden Sie, es auf Textilien (z.B. Tischtücher, Teppiche usw.) bzw. instabile Unterlagen zu plazieren.

- Während des Betriebes keine Decken und Tücher auf das Gerät legen.

- Um einen einwandfreien Backvorgang zu gewährleisten, sollte das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Heizquellen bzw. in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit in Betrieb genommen werden.

- Während des Backvorganges erwärmt sich das Gehäuse. Halten Sie daher einen Mindestabstand von 5 cm zu Wänden und anderen Gegenständen ein.

- Bei der Entnahme der heißen Backform mit dem fertigen Brot Topflappen bzw. Topfhandschuhe benutzen, da der Behälter und die Backform sehr heiß sind.

- Achten Sie darauf, daß der Innenraum des Gerätes und die Backform stets sauber sind, um einen einwandfreien Programmablauf zu gewährleisten.

- Das Gerät sollte für Kinder nicht erreichbar sein.

- Diesen Brotbackautomaten nur für die in der beiliegenden Backanleitung erläuterte Herstellung von Brot und Teig verwenden.

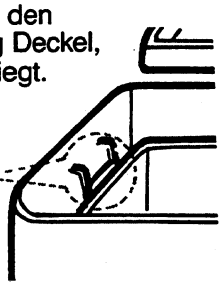
- Ist das Netzkabel beschädigt, wechseln Sie es nicht selber aus, sondern geben Sie das Gerät Ihrem Panasonic Fachhändler zur Reparatur.

BEZEICHNUNG DER EINZELTEILE

Backform

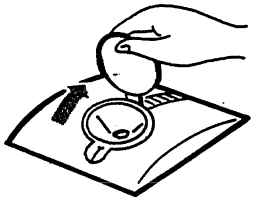
Setzen Sie die Backform stets bis zur Arretierung (links und rechts) vollständig in den Behälter. Klappen Sie den Griffbügel in Richtung Deckel, bis dieser hörbar aufliegt.

Die Arretierungen von Gefäß und Behälter müssen auf einer Höhe sein. (Siehe Abb.)



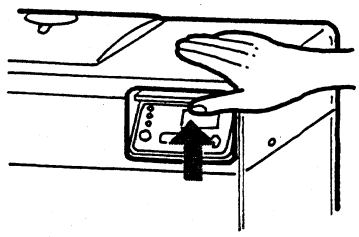
Trockenhefebehälter (Hefefach)

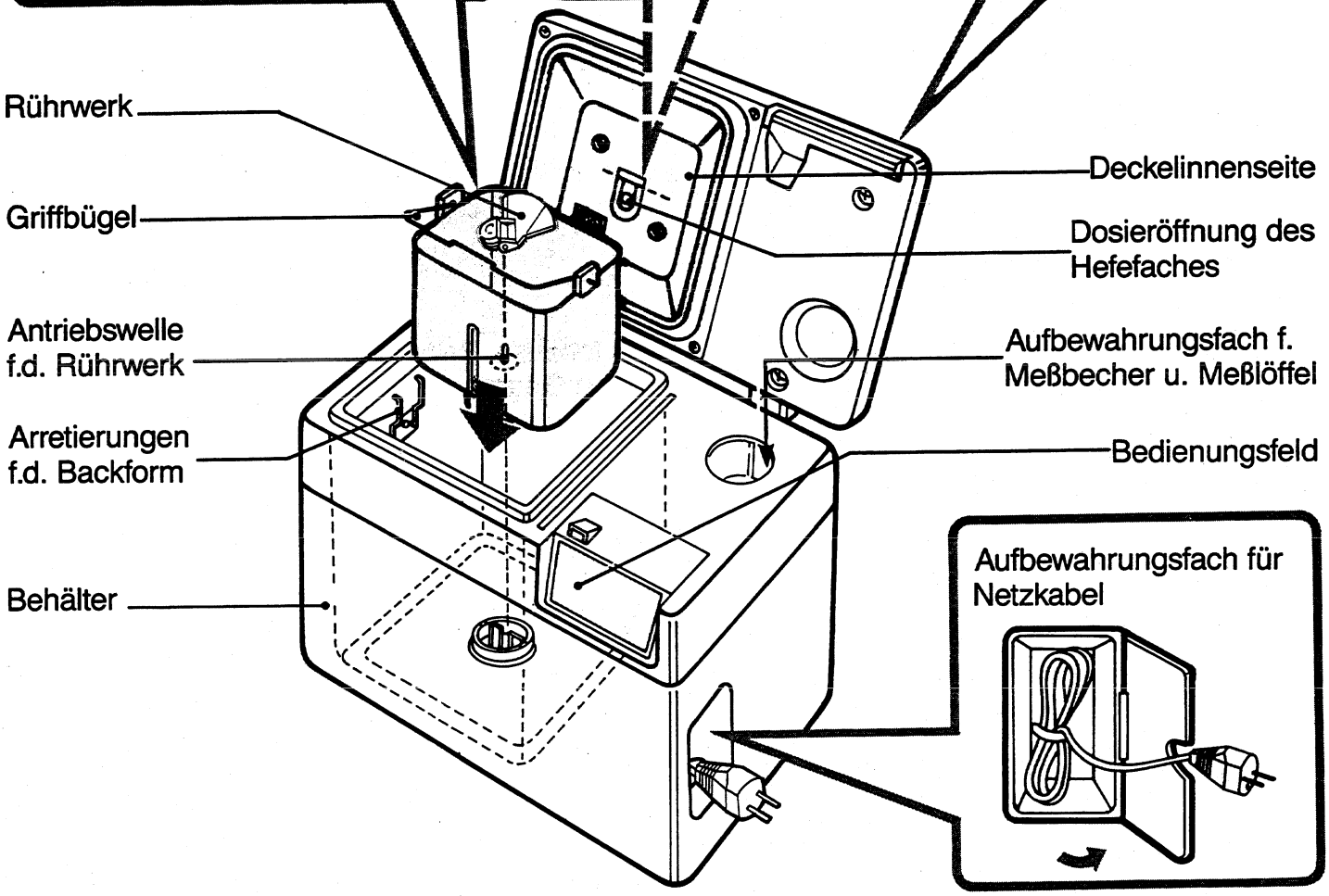
Der Trockenhefebehälter befindet sich auf der linken Oberseite des Gerätedeckels. Man öffnet ihn durch Anheben der Kunststoffabdeckung.



Gerätedeckel

Zum öffnen des Gerätes die Griffleiste über dem Bedienungsfeld betätigen und den Deckel nach oben klappen.





Aufbewahrungsfach für Netzkabel

Zubehör

Meßlöffel

Zum Abmessen von kleinen Zutatenmengen, wie Zucker, Salz, Hefe usw., gemäß Rezeptanweisung in der Backanleitung.

großer Meßlöffel [EL] (gr. ML)

kleiner Meßlöffel [TL] (kl. ML)

WICHTIGER HINWEIS
Bitte nur den beiliegenden Meßlöffel verwenden!

Meßbecher

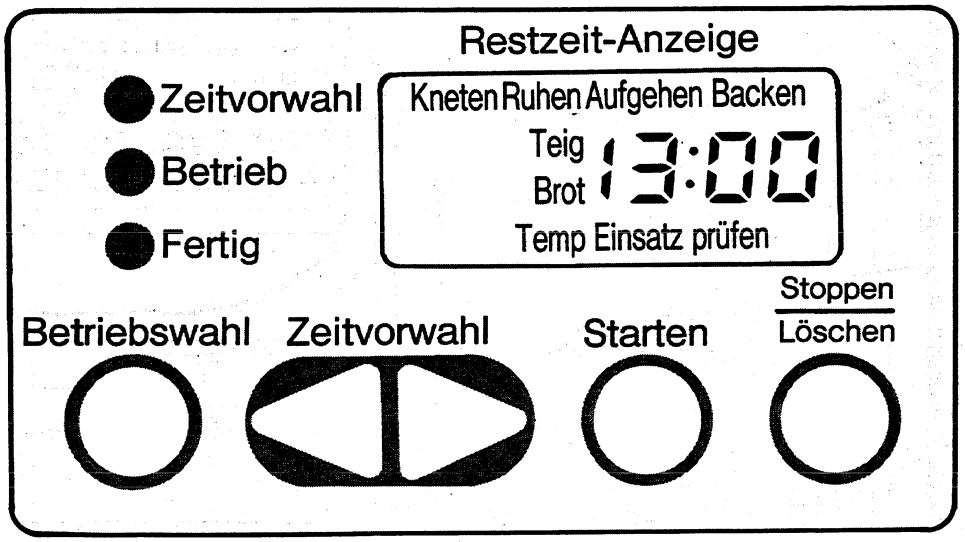
Zum Abmessen der erforderlichen Flüssigkeitszugaben, gemäß Rezeptanweisung in der Backanleitung.

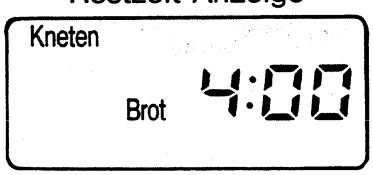
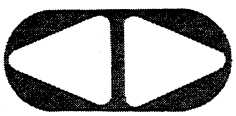
(210 mℓ)

BESCHREIBUNG DES BEDIENUNGSFELDES

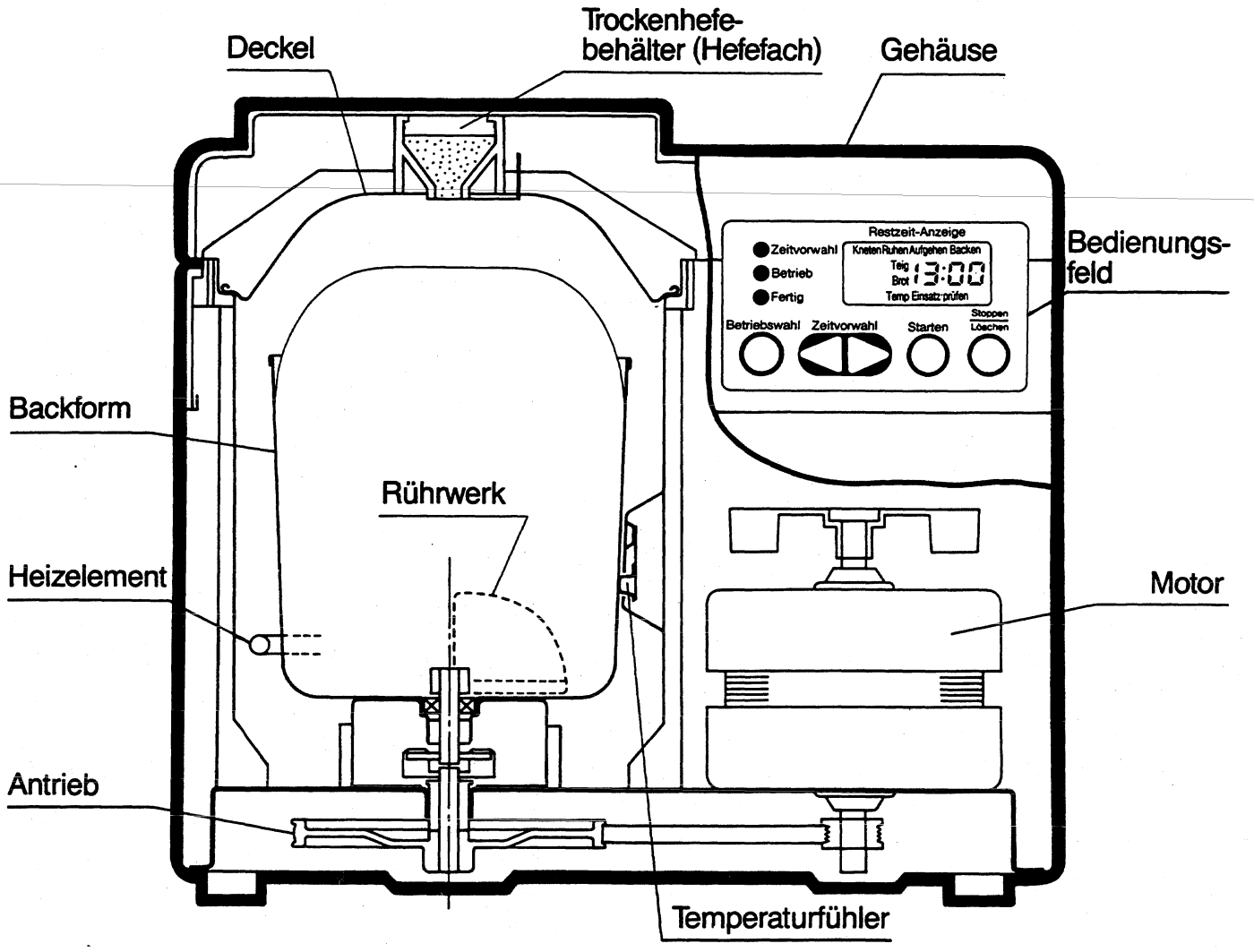
Informieren Sie sich bitte genau über die Funktion der einzelnen Bedienungselemente und Anzeigen, bevor Sie das Gerät in Betrieb setzen.

BEDIENUNGSFELD



Restzeit-Anzeige  	In der Anzeige wird angezeigt, welches Programm Sie gewählt haben (Teig oder Brot) und welcher Prozess beim Backvorgang abläuft.
Betriebswahl	Mit der Betriebswahltaste können Sie das Gerät auf automatischen Brot- oder Teigbetrieb einstellen.
Zeitvorwahl 	Mit der Zeitvorwahltaste kann das Gerät von 4 Stunden bis maximal 13 Stunden vorprogrammiert werden. ▶ Durch einmaligen Druck auf dieses Symbol werden jeweils 10 Minuten vorgestellt. ◀ Durch einmaligen Druck auf dieses Symbol werden jeweils 10 Minuten zurückgestellt. Durch ständiges Drücken der Taste kann die gewünschte Zeit fortlaufend in 10 Minuten-Schritten eingegeben werden.
Starten	Drücken Sie die Starttaste, um das Gerät und die Zeitvorwahl in Betrieb zu setzen.
Stoppen / Löschen	Durch einmaliges Drücken dieser Taste wird der Betrieb des Gerätes gestoppt bzw. der Programmablauf gelöscht.

Konstruktion des Brotbackautomaten



Sicherheitseinrichtungen

- Befindet sich die Backform nicht im Behälter, kann das Gerät nicht gestartet werden.
- Der Betrieb beginnt erst, wenn die Innentemperatur des Behälters weniger als 40°C beträgt.
- Ausgestattet mit einer Thermosicherung gegen Überhitzung.

BEDIENUNG

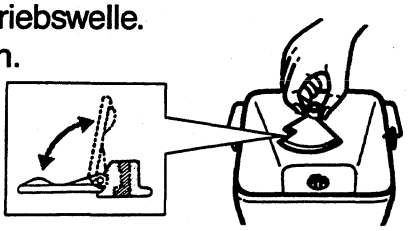
Was ist bei der Bedienung zu beachten?

1

Vergewissern Sie sich, daß die Backform, Antriebswelle, sowie der Behälter frei von Brotresten sind.

2

Setzen Sie das Rührwerk in die Backform auf die Antriebswelle.
Das Rührwerk soll sich flach in der Backform befinden.



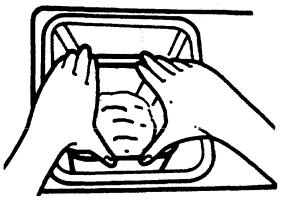
3

Fügen Sie, gemäß Rezeptanweisung in der Backanleitung, alle Zutaten (außer der Hefe) in die Backform.

- Wenn der Trockenhefebehälter feucht ist, kann die Hefe nicht vollständig verteilt werden.

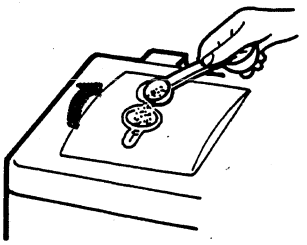
4

Setzen Sie die mit den Zutaten gefüllte Backform stets bis zur Arretierung (links und rechts) vollständig in den Behälter. Klappen Sie den Griffbügel um, bis dieser aufliegt.



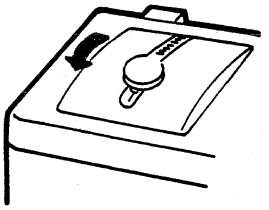
5

Schließen Sie den Gerätedeckel und füllen Sie, gemäß Rezeptanweisung, die Trockenhefe in das Hefefach auf der Oberseite des Gerätedeckels.



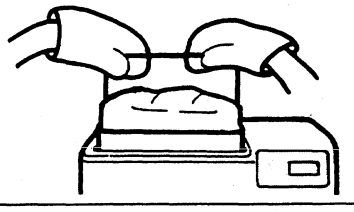
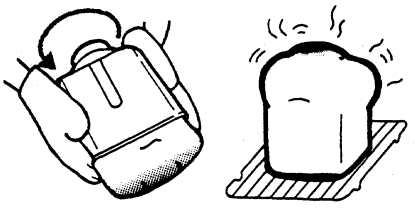
6

Schließen Sie das Hefefach und öffnen Sie es nicht mehr während des Betriebes.



HINWEIS:
Ohne Backform können Sie das Gerät nicht in Betrieb setzen. Die Kontrolleuchten im Bedienungsfeld leuchten abwechselnd auf und in der Anzeige erscheint der Hinweis "Einsatz prüfen".
Bei sehr hohen Umgebungstemperaturen, wie z. B. im Sommer, empfehlen wir Ihnen, gekühlte Zutaten (z. B. kaltes Wasser) zu verwenden. Ansonsten empfiehlt sich Zimmertemperatur.

Einstellung für "Automatischen Brotbetrieb"

1	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
2	Um ein Brot sofort vollautomatisch zu backen, betätigen Sie nur die Starttaste. Bei Brotbetrieb ist es nicht notwendig, die Betriebswahltaste zu drücken.
3	In der Anzeige erscheint die erforderliche Betriebszeit (4 Stunden = 4:00) und läuft minutenweise ab (3:59, 3:58....).
4	Die Kontrolleuchte für "Betrieb" leuchtet auf. **Wichtiger Hinweis:** Während des Backbetriebes darf das Gerät nicht geöffnet werden. Schlechte Backergebnisse könnten die Folge sein.
5	Nach Ablauf der Betriebszeit zeigt ein Piepzeichen an, daß der Backvorgang abgeschlossen ist. Die Kontrolleuchte für "Fertig" leuchtet auf.
6	Ist der Backvorgang beendet, sollte das Brot in der Backform dem Gerät sofort entnommen werden. Vorsicht! Verbrennungsgefahr! Bitte Topflappen oder Topfhandschuhe verwenden. 
7	Stellen Sie die heiße Backform nicht auf das Gerät bzw. andere empfindliche Stellflächen.
8	Entnehmen Sie das fertige Brot der Backform und lassen Sie es auf einem Kuchengitter auskühlen. 

HINWEIS:

Befindet sich das Rührwerk im Boden des gebackenen Brotes, benutzen Sie bitte einen Gegenstand aus z. Beispiel Kunststoff, um diesen vorsichtig herauszulösen. Bei Verwendung von Metall kann das Rührwerk ggf. beschädigt werden.

Einstellung für "Automatischen Brotbetrieb mit Zeitvorwahl"

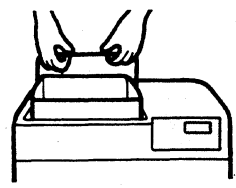
Durch die Zeitvorwahl kann das Gerät in 10 Minuten-Schritten von mindestens 4 Stunden und 10 Minuten bis 13 Stunden eingestellt werden.
(9 Stunden vorprogrammiert + 4 Stunden Backprozess)

1	Geben Sie anhand der Zeitvorwahltaste die Zeit ein, zu der das Brot fertig sein soll. z.B. Sie wollen um 21.00 Uhr abends das Gerät so einstellen, daß das Brot um 8.30 Uhr am nächsten Morgen fertig ist! Lassen Sie den Finger so lange auf einer der beiden Zeitvorwahltasten ◁▷, bis in der Anzeige 11 Stunden und 30 Minuten angezeigt werden (11:30).
2	Durch einmaliges Betätigen der Zeitvorwahltaste im linken Bereich ◁ erscheint in der Anzeige 13 Stunden (13:00).
3	Durch einmaliges Betätigen der Zeitvorwahltaste im rechten Bereich ▷ erscheint in der Anzeige 4 Stunden 10 Minuten (4:10).
4	Wird die Taste ständig gedrückt, läuft die eingestellte Zeit fortlaufend in 10 Minuten-Schritten vor bzw. zurück.
5	Nach Einstellung der gewünschten Zeit nur noch die Starttaste betätigen.
6	Die Kontrolleuchte für die Zeitvorwahl leuchtet auf und die Zutaten im Brotbehälter werden sofort verknetet.
7	Die eingegebene Zeit läuft minutenweise rückwärts ab.

HINWEIS:

Auch bei der Zeitvorwahl beginnt der Knetvorgang, sobald die Starttaste gedrückt wurde. Dies stellt keine Fehlfunktion dar.

Einstellung für "Automatischen Teigbetrieb"

1	Drücken Sie zweimal auf die Betriebswahltaste.
2	In der Anzeige erscheint die erforderliche Zubereitungszeit 1 Stunde und 55 Minuten (1:55).
3	Betätigen Sie die Starttaste.
4	Die Kontrolleuchte für "Betrieb" leuchtet auf.
5	Die erforderliche Restzeit, bis der Teig fertig ist, wird in der Anzeige angezeigt und läuft minutenweise rückwärts ab.
6	Nach Ablauf der Betriebszeit zeigt ein Piepzeichen an, daß der Teigherstellungsprozess abgeschlossen ist. Die Kontrolleuchte für "Fertig" leuchtet auf.
7	Nehmen Sie den fertigen Teig mit der Backform aus dem Behälter und verarbeiten ihn laut Rezeptanweisung in der Backanleitung. 

HINWEIS:

Bei automatischem Teigbetrieb kann keine Zeit vorgewählt werden. Die Zubereitung erfolgt sofort nach Betätigen der Starttaste.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Vor dem Reinigen stets den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät vollständig auskühlen lassen.

- Das Gerät nie unter fließendem Wasser reinigen.

- Reinigen Sie den Brotbackautomaten und das Zubehör nicht in der Geschirrspülmaschine.

- Benutzen Sie nur milde Reinigungsmittel. Aggressive Chemiekalien sowie Benzol, Terpentin, Scheuerbürsten und Stahlwolle sollten nicht verwendet werden.

- Das Gehäuse, den Deckel und den Behälter nur mit einem feuchten Tuch abwischen und trockenreiben.

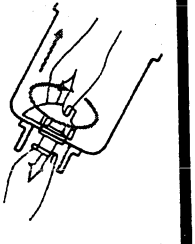
- Die innere Abdeckung kann bei sehr starker Verschmutzung ggf, abgeschraubt werden. Anschließend in warmes Wasser einweichen und abwaschen.

- Das Hefefach nur mit einem trockenen Tuch auswischen.

- Beim Reinigen des Behälters darauf achten, daß Sie den Temperaturfühler auf der rechten Innenseite nicht verbiegen.

- Backform und Rührwerk mit einer weichen Bürste in heißem Wasser, dem ein mildes Spülmittel zugesetzt wurde, reinigen.
  * Bei der Reinigung der Backform den Bereich der Antriebswelle nur kurzzeitig in Wasser einweichen und mit einer weichen Bürste die vorhandenen Brotreste entfernen.

  Hinweis: Um die Funktion der Antriebswelle zu gewährleisten, sollte dieser Bereich nur kurzzeitig eingeweicht werden.



  * Ist die Antriebswelle des Rührwerks abgenutzt, rotiert dieser nicht mehr ordnungsgemäß und muß in diesem Fall ausgewechselt werden!
  * Die Backform, als auch das Rührwerk sind nicht spülmaschinenfest.

- Keine metallischen Gegenstände zum Reinigen der Backform und des Rührwerkes verwenden. Diese könnten die Antihaft-Beschichtung beschädigen.

- Die Farbe der Beschichtung kann sich bei längerem Gebrauch durch Dampfeinwirkung verändern. Die Farbveränderung hat keinen negativen Einfluß auf den Antihaft-Effekt.

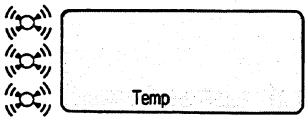
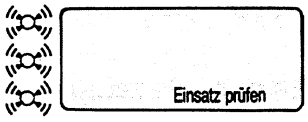
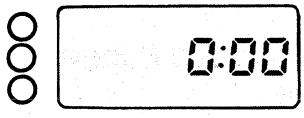
Verwahrung des Brotbackautomaten

- Vergewissern Sie sich, daß das Gerät völlig abgekühlt ist.
- Schließen Sie den Gerätedeckel.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.
- Vergewissern Sie sich, daß das Innere des Gerätes vollständig trocken ist!

WENN DAS GERÄT NICHT ORDNUNGSGEMÄSS FUNKTIONIERT

Sie haben die Zutaten in die Backform gegeben, das Gerät geschlossen und die Starttaste betätigt. In der Displayanzeige erscheint jedoch der Hinweis, daß eine Fehlfunktion vorliegt.

Nachfolgende Tabelle gibt Ihnen Auskunft über Ursache und Abhilfe.

Anzeige im Display	Ursache	Abhilfe
Kontrolleuchten blinken nacheinander auf, Piepzeichen ertönt. In der Anzeige erscheint der Hinweis "Temp". 	Das Gerät ist durch den letzten Backvorgang noch nicht ausreichend abgekühlt (über 40°C).	Warten Sie, bis das Gerät ausgekühlt ist. Bei Betriebsbereitschaft werden automatisch alle Anzeigen gelöscht. Drücken Sie anschließend erneut die Starttaste.
Kontrolleuchten blinken nacheinander auf, Piepzeichen ertönt. In der Anzeige erscheint der Hinweis "Einsatz prüfen". 	Die Backform befindet sich nicht im Behälter bzw. ist nicht korrekt eingesetzt.	Setzen Sie die Backform richtig ein, und drücken Sie erneut die Starttaste.
Der Betrieb wird abgebrochen und statt der Restzeit-Anzeige erscheint 0:00. 	Während des Betriebes ist die Stromversorgung unterbrochen worden (Stromausfall, Stecker defekt, Sicherung durchgebrannt usw.). **Hinweis:** Ist die Stromunterbrechung nur sehr kurzfristig (z. B. 5 Sekunden), setzt das Gerät den Betrieb automatisch fort.	Sie müssen mit der Brot- bzw. Teigbereitung von vorne beginnen.

FRAGE & ANTWORT (F&A)

F **Warum kann die Zeitvorwahl bei Teigbetrieb nicht benutzt werden?**

A Die Zubereitung mit frischen Zutaten kann nur direkt erfolgen, da z. Beispiel Milch oder Eier bei Zeitvorwahl ggf. verderben.

F **Können andere Rezepte, als die in der Backanleitung genannten, verwendet werden?**

A Um optimale Ergebnisse zu erzielen, richten Sie sich bitte nur nach den Rezepten in der beiliegenden Backanleitung.

F **Was passiert, wenn man das Brot nach der Fertigstellung nicht gleich aus der Backform nimmt?**

A Das Brot wird außen feucht. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, nehmen Sie das Brot nach dem Backen aus der Backform und lassen es auf einem Kuchengitter auskühlen.

F **Warum ging das Brot nicht auf?**

A Beim Brotbacken muß man verschiedene Bedingungen beachten.
Exaktes Abmessen ist wichtig. Halten Sie daher die Rezeptanweisungen genau ein.

F **Kann man den Zucker durch anderen Süßstoff ersetzen?**

A Ja. Honig, brauner Zucker und Melasse können verwendet werden, jedoch kein künstlicher Süßstoff.

F **Wie schnell kann ich den Brotback-automaten nach dem Backen wieder benutzen?**

A Nach dem Backvorgang ist das Gerät heiß und die Anzeige "Temp" erscheint in der Displayanzeige. Erlischt diese Anzeige, kann das Gerät wieder benutzt werden.

F **Kann frisch gebackenes Brot gleich geschnitten werden?**

A Abgekühltes Brot ist bekömmlicher, als ofenwarmes und es läßt sich besser schneiden. Wenn Sie frisches Brot schneiden wollen, benutzen Sie bitte ein gutes Brotmesser.

F **Kann anstatt Butter auch Margarine oder Öl verwendet werden?**

A Ja. Sie können Margarine oder Öl verwenden.

F **Kann das Brot ohne Salz gebacken werden?**

A Ja. Sie können salzfreies Brot backen.

F **Kann ich feste Zutaten, wie z.B. Würfelzucker oder festen, braunen Zucker verwenden?**

A Nein. Alle festen Zutaten, wie Würfelzucker etc. behindern das Rührwerk, so daß ggf. der Motorschutz aktiviert und der Motor abgestellt wird. Dies könnte ein schlechtes Backergebnis verursachen.

MÖGLICHE URSACHEN FÜR UNZUFRIEDENE BACKERGEBNISSE

Resultate / Bitte prüfen Sie Folgendes:		Nicht betriebsbereit.	Backform überprüfen.	Dampf entweicht aus dem Dampfventil.
Nicht angeschlossen.		X		
Die Backform wurde nicht vollständig eingesetzt.		X	X	
Zutaten befinden sich auf dem Heizelement.				X
Die Stromversorgung wurde während des Betriebes unterbrochen.				
Haben Sie nach Druck auf die Starttaste versehentlich die Stop-/Löschtaste gedrückt?				
Haben Sie vergessen, den Gerätedeckel richtig zu schließen?				
Haben Sie das richtige Programm gewählt? (Brotprogramm/Teigprogramm)				
Haben Sie das gebackene Brot erst längere Zeit nach Fertigstellung aus dem Gerät genommen?				
Mehl	zu wenig			
	zuviel			
Hefe	Nicht hinzugegeben			
	zuviel			
Wasser	zu wenig			
	zuviel			
Kein Zucker hinzugegeben				
Haben Sie ggf. andere Zutaten verwendet, als in der Backanleitung vorgeschrieben?				
Haben Sie überaltetes Mehl verwendet?				
Haben Sie Mehl verwendet, das nicht der Typenbezeichnung im Rezept entspricht?				
Haben Sie die Pulverhefe direkt in die Backform gegeben?				
Haben Sie überalterte Hefe verwendet?				
Haben Sie statt Pulverhefe frische Hefe verwendet?				
Haben Sie statt kaltes, heißes Wasser verwendet?				

Bevor Sie den Panasonic Kundendienst in Anspruch nehmen, überprüfen Sie bitte Ihr Backergebnis gemäß untenstehender Tabelle:

Der Boden des Brotes ist klitschig. Die Seiten sind eingebeult.	Das Brot ist zu groß. (Pilzform)	Das Brot ist zu klein	Das Brot ist sehr hell. Die Struktur ist noch teigartig (nicht gebacken)	Die Seiten des Brotes sind gebräunt, am Boden jedoch klitschig und mit Mehl überzogen.	Das Brot ist nicht gebacken
			X		X
			X		X
					X
					X
X					
				X	
	X				
			X		
	X				
		X			
				X	
		X			
	X	X			
		X			
		X			
	X	X			
		X			
		X			
		X			

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung		220 V 50 Hz
Maximale Leistungsaufnahme	Heizelement	410 W
	Motor	100 W
Betriebszeit des Programmdurchlaufs — Brotbetrieb — Teigbetrieb		 4 Stunden 1 Stunde 55 Minuten
Zeitvorwahl		4 Stunden 10 Minuten bis 13 Stunden
Optimale Mehlmenge		300—400 g
Abmessungen (H × T × B)		32,5 cm × 24,0 cm × 35,0 cm
Gewicht		7,7 kg
Zubehör		Meßbecher (210 mℓ) Meßlöffel

Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.
Central P.O.Box 288, Osaka 530-91, Japan

Druck: Schaltungsdienst Lange, Berlin (Germany)

SD770V110-X
SH8809-0